

Yönetilen Tezler

- YILMAZ ERSAN L., Yenilebilir mantarın bazı lactobacillus türlerinin gelişmesi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, G.Omak(Öğrenci), 2020
- YILMAZ ERSAN L., Badem ununun bazı probiyotik bakterilerin gelişmesi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, C.Mansrı(Öğrenci), 2020
- YILMAZ ERSAN L., Spirulina platensis ve chlorella vulgaris ile zenginleştirilmiş probiyotik beyaz peynir üretiminin araştırılması, Yüksek Lisans, G.Suna(Öğrenci), 2020
- YILMAZ ERSAN L., Kaşar peynirinin fiziko-kimyasal, tekstürel ve duyuşal özellikleri üzerine manda sütü kullanımının etkisi, Yüksek Lisans, M.Okumuş(Öğrenci), 2019
- YILMAZ ERSAN L., Fiziko-kimyasal, tekstürel ve duyuşal özellikleri üzerine manda sütü kullanımının etkisi, Yüksek Lisans, M.Okumuş(Öğrenci), 2019
- YILMAZ ERSAN L., Bazı probiyotik bakterilerin gelişmesi üzerine ksantan gamn etkisi, Yüksek Lisans, M.Kandil(Öğrenci), 2019
- YILMAZ ERSAN L., Badem sütü ile zenginleştirilmiş probiyotik yoğurt üretimi, Yüksek Lisans, E.Topçuoğlu(Öğrenci), 2019
- YILMAZ ERSAN L., Bazı bifidobacterium türlerinin gelişmesi üzerine salep tozunun etkisinin incelenmesi, Yüksek Lisans, B.USTA(Öğrenci), 2015

SCI, SSCI ve AHCI İndekslerine Giren Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Comparison of the targeted metabolomics and nutritional quality indices of the probiotic cheese enriched with microalgae**
YILMAZ ERSAN L., Suna G.
Talanta, cilt.272, 2024 (SCI-Expanded)
- II. **A Novel Approach to the Use of Xanthan Gum: Evaluation of Probiotic Promoter, Postbiotic Formation and Techno-Functional Effect**
Yılmaz Ersan L., Kandil M.
ANAIŞ DA ACADEMIA BRASILEIRA DE CIENCIAS, cilt.96, sa.1, ss.1-22, 2024 (SCI-Expanded)
- III. **Bioaccessibility and antioxidant capacity of kefir-based smoothies fortified with kale and spinach after in vitro gastrointestinal digestion**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., Usta-Gorgun B., Ciniviz M., Keser G., Bengu I., Keser R. A.
Food Science and Nutrition, cilt.12, sa.3, ss.2153-2165, 2024 (SCI-Expanded)
- IV. **The effect of plant mucilaginous gel polysaccharides on oxidative tolerance and fermentation of dietetic yoghurts**
Özcan T., Yılmaz Ersan L., Keser R. A.
MLJEKARSTVO, cilt.74, sa.1, ss.22-32, 2024 (SCI-Expanded)
- V. **Encapsulation of Lactocaseibacillus casei and Lactobacillus acidophilus using Elaeagnus angustifolia L. flour as encapsulating material by emulsion method**
Karkar B., ŞAHİN S., YILMAZ ERSAN L., Akça B., GÜNEŞ M. E., ÖZAKIN C.
Food Science and Nutrition, 2024 (SCI-Expanded)
- VI. **The probiotic chestnut-based dairy matrix: Influence on the metabolomic formation and the nutritional quality**
Yılmaz Ersan L., Özcan T., Akpınar Bayizit A., Usta-Gorgun B., Keser G., Ciniviz M., Demiray-Teymuroglu M.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.76, ss.895-908, 2023 (SCI-Expanded)
- VII. **Probiotic Fermentation and Organic Acid Profile in Milk Based Lactic Beverages Containing Potential Prebiotic Apple Constituents**
Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A., Delikanlı Kıyak B., Keser G., Ciniviz M., Barat A.
Tarım Bilimleri Dergisi, cilt.29, sa.2, ss.734-742, 2023 (SCI-Expanded)
- VIII. **Interaction of probiotic activity, antioxidative capacity, and gamma- amino butyric acid (GABA) in chestnut milk-fortified yogurt**

YILMAZ ERSAN L., ŞAHİN S., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., Usta-Gorgun B., Ciniviz M., Keser G.

Journal of Food Processing and Preservation, cilt.46, sa.12, 2022 (SCI-Expanded)

- IX. **Optimization of formulation and process conditions of chestnut-based functional beverage using response surface methodology**
Usta-Gorgun B., YILMAZ ERSAN L., ŞAHİN S.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.59, sa.8, ss.3210-3219, 2022 (SCI-Expanded)
- X. **Utilization of microalgae in probiotic white brined cheese**
Suna G., YILMAZ ERSAN L.
MLJEKARSTVO, cilt.72, sa.2, ss.88-104, 2022 (SCI-Expanded)
- XI. **Effect of Cordyceps militaris on formation of short-chain fatty acids as postbiotic metabolites**
Omak G., YILMAZ ERSAN L.
PREPARATIVE BIOCHEMISTRY & BIOTECHNOLOGY, cilt.52, sa.10, ss.1142-1150, 2022 (SCI-Expanded)
- XII. **Evaluation of instrumental and sensory measurements using multivariate analysis in probiotic yogurt enriched with almond milk**
YILMAZ ERSAN L., Topcuoglu E.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.59, sa.1, ss.133-143, 2022 (SCI-Expanded)
- XIII. **Effect of fortification with almond milk on quality characteristics of probiotic yoghurt**
Topcuoglu E., YILMAZ ERSAN L.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.44, 2020 (SCI-Expanded)
- XIV. **Assessment of socio-demographic factors, health status and the knowledge on probiotic dairy products**
Yılmaz Ersan L., Özcan T., Akpınar Bayizit A.
FOOD SCIENCE AND HUMAN WELLNESS, cilt.9, sa.3, ss.272-279, 2020 (SCI-Expanded)
- XV. **Short-chain fatty acids production by Bifidobacterium species in the presence of salep**
Usta-Gorgun B., YILMAZ ERSAN L.
ELECTRONIC JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, cilt.47, ss.29-35, 2020 (SCI-Expanded)
- XVI. **POTENTIAL PREBIOTIC EFFECTS OF MUSHROOM EXTRACTS ON THE VIABILITY OF BIFIDOBACTERIUM BIFIDUM**
Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A., Ozcan O., Delikanlı Kiyak B., Ozyurek M. B., Teksoy S.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.29, sa.3, ss.1452-1458, 2020 (SCI-Expanded)
- XVII. **Assessment of antioxidant capacity by method comparison and amino acid characterisation in buffalo milk kefir**
Özcan T., Şahin S., Akpınar Bayizit A., Yılmaz Ersan L.
INTERNATIONAL JOURNAL OF DAIRY TECHNOLOGY, cilt.72, sa.1, ss.65-73, 2019 (SCI-Expanded)
- XVIII. **Comparison of antioxidant capacity of cow and ewe milk kefirs**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., ŞAHİN S.
JOURNAL OF DAIRY SCIENCE, cilt.101, sa.5, ss.3788-3798, 2018 (SCI-Expanded)
- XIX. **THE EFFECT OF GUMS ON THE GROWTH OF BIFIDOBACTERIUM LONGUM**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., Usta B., Kandil M., Eroglu E.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.27, sa.6, ss.4270-4276, 2018 (SCI-Expanded)
- XX. **Antioxidant properties of probiotic fermented milk supplemented with chestnut flour (Castanea sativa Mill)**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, sa.5, 2017 (SCI-Expanded)
- XXI. **Probiotic Cream: Viability of Probiotic Bacteria and Chemical Characterization**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., TURAN M. A., TAŞKIN M. B.
JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION, cilt.41, sa.1, 2017 (SCI-Expanded)
- XXII. **EVALUATION OF PREBIOTIC POTENTIAL OF SALEP OBTAINED FROM SOME ORCHIDACEAE SPECIES**
Usta B., YILMAZ ERSAN L.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.26, sa.10, ss.6191-6198, 2017 (SCI-Expanded)
- XXIII. **“Consumers’xx Behavior towards Table Olives”**

- AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B., YILDIZ E., VURAL H.
Journal of Food Engineering, cilt.3, sa.1, ss.83-88, 2017 (SCI-Expanded)
- XXIV. **Impact of Some Gums on the Growth and Activity of Bifidobacterium animalis subsp. lactis**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., OMAK G.
Journal of Food Engineering, cilt.3, sa.1, ss.73-77, 2017 (SCI-Expanded)
- XXV. **CHARACTERIZATION OF GARLIC (ALLIUM SATIVUM L.) ACCORDING THE GEOGRAPHICAL ORIGIN BY ANALYSIS OF MINERALS**
TURAN M. A., TABAN S., Taban N., YILMAZ ERSAN L.
FRESENIUS ENVIRONMENTAL BULLETIN, cilt.26, sa.6, ss.4292-4298, 2017 (SCI-Expanded)
- XXVI. **Survival of Lactobacillus spp in Fruit Based Fermented Dairy Beverages**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., BERRAK D., ABDULLAH B.
International Journal of Food Engineering, cilt.1, sa.1, ss.44-49, 2015 (SCI-Expanded)
- XXVII. **Single cell oil (SCO) production by Fusarium species using cheese whey as a substrate**
Akpınar Bayizit A., Özcan T., Yılmaz Ersan L., Basoglu F.
MLJEKARSTVO, cilt.64, sa.2, ss.111-118, 2014 (SCI-Expanded)
- XXVIII. **Fatty acid composition of cream fermented by probiotic bacteria**
Yılmaz-Ersan L.
MLJEKARSTVO, cilt.63, sa.3, ss.132-139, 2013 (SCI-Expanded)
- XXIX. **MAJOR AND MINOR ELEMENT CONCENTRATIONS IN FERMENTED SHALGAM BEVERAGE**
YILMAZ ERSAN L., TURAN M. A.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.15, sa.4, ss.903-911, 2012 (SCI-Expanded)
- XXX. **The formation of polycyclic hydrocarbons during smoking process of cheese**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., Sahin O. I., YILMAZ ERSAN L.
MLJEKARSTVO, cilt.61, sa.3, ss.193-198, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXI. **Assesment of some microbiological and chemical properties of pismaniye sweet**
YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., Sahin O. I., AYDINOL SÖNMEZ P.
AFRICAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY RESEARCH, cilt.5, sa.9, ss.1119-1122, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXII. **Effect of Dehydration on Several Physico-Chemical Properties and the Antioxidant Activity of Leeks (Allium porrum L.)**
Özgür M., Akpınar Bayizit A., Özcan T., Yılmaz Ersan L.
NOTULAE BOTANICAE HORTI AGROBOTANICI CLUJ-NAPOCA, cilt.39, sa.1, ss.144-151, 2011 (SCI-Expanded)
- XXXIII. **Effects of edible film coatings on shelf-life of mustafakemalpasa sweet, a cheese based dessert**
Guldaz M., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE, cilt.47, sa.5, ss.476-481, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXIV. **The Utilisation of Microbial Poly-Hydroxy Alkanoates (PHA) in Food Industry**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., Sahin O. I., YILMAZ ERSAN L.
RESEARCH JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY, cilt.5, sa.3, ss.76-79, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXV. **Inductively Coupled Plasma Optical-Emission Spectroscopy Determination of Major and Minor Elements in Vinegar**
AKPINAR BAYİZİT A., Turan M. A., YILMAZ ERSAN L., Taban N.
NOTULAE BOTANICAE HORTI AGROBOTANICI CLUJ-NAPOCA, cilt.38, sa.3, ss.64-68, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXVI. **Viability of Lactobacillus acidophilus LA-5 and Bifidobacterium bifidum BB-12 in Rice Pudding**
Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A., Sahin O. I., Aydınol Sönmez P.
MLJEKARSTVO, cilt.60, sa.2, ss.135-144, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXVII. **Impact of Processing Methods on Nutritive Value and Fatty Acid Profile of Hen Eggs**
Akpınar Bayizit A., Özcan T., Yılmaz Ersan L., Gürbüz O.
PAKISTAN VETERINARY JOURNAL, cilt.30, sa.4, ss.219-222, 2010 (SCI-Expanded)
- XXXVIII. **DETERMINATION OF BOZA'S ORGANIC ACID COMPOSITION AS IT IS AFFECTED BY RAW MATERIAL AND FERMENTATION**
Akpınar Bayizit A., Yılmaz Ersan L., Özcan T.
INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD PROPERTIES, cilt.13, sa.3, ss.648-656, 2010 (SCI-Expanded)

- XXXIX. **Membrane processes in production of functional whey components**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
MLJEKARSTVO, cilt.59, sa.4, ss.282-288, 2009 (SCI-Expanded)
- XL. **Milk-based traditional Turkish desserts**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
MLJEKARSTVO, cilt.59, sa.4, ss.349-355, 2009 (SCI-Expanded)
- XLI. **Effect of Sorbic Acid and Potassium Sorbate Addition to the Brine on Microbiological and Chemical Properties of Turkish White Cheese during Ripening**
YILMAZ ERSAN L., KURDAL E.
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY RESEARCH, cilt.14, sa.5, ss.437-444, 2008 (SCI-Expanded)

Diğer Dergilerde Yayınlanan Makaleler

- I. **Süt Ürünlerinin Zenginleştirilmesinde Kullanılan Baharatların Fonksiyonel Etkileri**
Kanat N., Yılmaz Ersan L., Özcan T.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), cilt.37, sa.1, ss.221-239, 2023 (Hakemli Dergi)
- II. **PEYNİR BENZERİ ÜRÜNLERDE İNOVATİF YAKLAŞIMLAR: İMİTASYON PEYNİR**
SUNA G., YILMAZ ERSAN L.
Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi, cilt.13, sa.1, ss.23-31, 2020 (Hakemli Dergi)
- III. **Badem Sütü ile Zenginleştirilmiş Probiyotik Yoğurtların Mikrobiyolojik ve Bazı Fiziko-Kimyasal Özellikleri**
TOPÇUOĞLU E., YILMAZ ERSAN L.
BURSA ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.33, sa.2, ss.321-339, 2019 (Hakemli Dergi)
- IV. **Bifidogenic effect of salep powder**
USTA GÖRGÜN B., YILMAZ ERSAN L.
Harran Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, cilt.23, sa.2, ss.150-158, 2019 (Hakemli Dergi)
- V. **Quantitation of benzoic and sorbic acid levels from green olives by high-performance liquid chromatography**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., BARLAK N., HOCA G.
MOJ Food Process Technology, cilt.7, sa.1, ss.4-9, 2019 (Hakemli Dergi)
- VI. **The Evaluation of the Textural and Sensorial Properties of Chocolate Dairy Dessert**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., CHEIMA M., ESRA T., SALİHA K., ÖZDEMİR T.
Journal of Animal Husbandry and Dairy Science, cilt.3, sa.1, ss.9-13, 2019 (Hakemli Dergi)
- VII. **Effects of starter culture combination on the characteristic of white cheese**
EREN VAPUR U., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.
International Journal of Innovative Approaches in Agricultural Research, cilt.3, sa.2, ss.277-286, 2019 (Hakemli Dergi)
- VIII. **The Shelf Life Characteristics of Plain and Fruit Flavored Kefir: Microbiological and Techno-Functional Properties**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., KARAMAN S., TOPCUOĞLU E., ÖZDEMİR T., MANSRI C.
Journal of Animal Husbandry and Dairy Science, cilt.2, sa.4, ss.9-18, 2018 (Hakemli Dergi)
- IX. **Gamların prebiyotik Özellikleri**
KANDİL M., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
Gıda ve yem Bilimi –Teknolojisi, cilt.18, sa.2, ss.18-26, 2017 (Hakemli Dergi)
- X. **Effects of High-Pressure Technology on the Functional Properties of Milk and Fermented Milk Products**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., AYDINOL P.
Journal of Life Sciences, cilt.11, sa.3, ss.125-132, 2017 (Hakemli Dergi)
- XI. **Biyolojik Detoksifikasyon ve Probiyotikler**
OMAK G., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.

- U. Ü. ZİRAAT FAKÜLTESİ DERGİSİ, cilt.30, sa.1, ss.157-168, 2016 (Hakemli Dergi)
- XII. **Peynir Üretiminde Pıhtı Kesim Zamanının Belirlenmesinde Kullanılan Enstrümental Yöntemler**
OMAK G., YILMAZ ERSAN L.
Türk Tarım – Gıda Bilim ve Teknoloji Dergisi, cilt.4, sa.9, ss.776-781, 2016 (Hakemli Dergi)
- XIII. **Bifidojenik Faktör Olarak Laktoz Türevlerinin Önemi**
Yılmaz Ersan L., Özcan T., Akpınar Bayizit A., Delikanlı Kıyak B.
Bursa Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi (Online), cilt.30, sa.2, ss.79-90, 2016 (Hakemli Dergi)
- XIV. **Whey as a Renewable Substrate for Single Cell Oil Production By Saprolegnia diclina**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., BAŞOĞLU F.
International Journal of Chemical Engineering and Applications, cilt.7, sa.1, ss.56-61, 2016 (Hakemli Dergi)
- XV. **The Use of Prebiotics of Plant Origin in Functional Milk Products**
Özcan Ö., Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A., Delikanlı B.
Food Science and Technology, cilt.4, sa.2, ss.15-22, 2016 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Evaluation of Fatty Acid Profile of Trabzon Butter**
Özcan T., Akpınar Bayizit A., Yılmaz Ersan L., Çetin K., Delikanlı B.
International Journal of Chemical Engineering and Applications, cilt.7, sa.3, ss.190-194, 2016 (Hakemli Dergi)
- XVII. **A Research on Whey as a Renewable Substrate for Single Cell Oil Production by Saprolegnia diclina**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., BAŞOĞLU F.
International Journal of Chemical Engineering and Applications, cilt.7, sa.1, ss.56-61, 2016 (Hakemli Dergi)
- XVIII. **The Antioxidative Capacity of Kefir Produced from Goat Milk**
Yılmaz Ersan L., Özcan T., Akpınar Bayizit A., Şahin S.
International Journal of Chemical Engineering and Applications, cilt.7, sa.1, ss.22-26, 2016 (Hakemli Dergi)
- XIX. **Using Beeswax Coatings for Prolongation Shelf Life of Cheese**
GÜLDAŞ M., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
Uludağ Arıcılık Dergisi, cilt.15, sa.1, ss.22-32, 2015 (Scopus)
- XX. **The Production of Set Type Bio Yoghurt With Commercial Probiotic Culture**
YILMAZ ERSAN L., KURDAL E.
International Journal of Chemical Engineering and Applications, cilt.5, sa.5, ss.402-408, 2014 (Hakemli Dergi)
- XXI. **Phenolics in Human Health**
Özcan T., Akpınar Bayizit A., Yılmaz Ersan L., Berrak D.
International Journal of Chemical Engineering and Applications, cilt.5, sa.5, ss.393-396, 2014 (Hakemli Dergi)
- XXII. **Türkiye’de koyun sütü üretimi ve değerlendirilmesi**
YILMAZ ERSAN L.
Tarım Türk, cilt.8, sa.40, ss.64-65, 2013 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Sütün Antioksidan Enzimleri ve Biyolojik Etkileri**
USTA B., YILMAZ ERSAN L.
Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, cilt.27, sa.2, ss.123-130, 2013 (Hakemli Dergi)
- XXIV. **Yöresel bir kebab: İskender döner kebab**
YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T.
Gıda Mühendisliği Dergisi, cilt.13, sa.30, ss.108-110, 2010 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Süt protein bazlı biyoaktif peptitlerin fonksiyonel özellikleri**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
Hasad Gıda, cilt.23, sa.272, ss.34-37, 2008 (Hakemli Dergi)
- XXVI. **Probiyotik yoğurt üretiminde kullanılan bakterilerin “Hepatik Ensefalopati” hastalığı üzerine etkisi**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
Süt Dünyası, cilt.7, ss.35-37, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXVII. **Süt Proteinlerinin Yenilebilir Film ve Kaplamalarda Kullanılması**
YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T.
Gıda Teknolojileri Elektronik Dergisi, cilt.2, sa.1, ss.59-64, 2007 (Hakemli Dergi)
- XXVIII. **Keçi sütü ve terapötik özellikleri**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., KURDAL E.

- Akademik Gıda, cilt4, sa.21, ss.17-18, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXIX. **Peynir muhafazasında kullanılan doğal bir antimikrobiyal: natamisin**
YILMAZ ERSAN L., KURDAL E.
Gıda (GTD), cilt.30, sa.6, ss.385-388, 2005 (Hakemli Dergi)
- XXX. **Propolis'in kimyasal bileşimi, biyolojik özellikleri ve insan sağlığı üzerine etkisi**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi, cilt.3, sa.4, ss.34-38, 2004 (Hakemli Dergi)
- XXXI. **Bazı soğuk mezelerin hijyenik kalitelerinin belirlenmesi**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
Gıda ve Yem Bilimi-Teknolojisi Dergisi, cilt.2, sa.4, ss.35-42, 2003 (Hakemli Dergi)
- XXXII. **Eskimeyen bir süt içkisi: kırmız**
YILMAZ ERSAN L., KURDAL E.
Gıda ve Yem Bilimi - Teknolojisi, cilt.1, sa.1, ss.43-47, 2002 (Hakemli Dergi)
- XXXIII. **Alglerin nutrasötik özellikleri**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, cilt.18, sa.1, ss.262-272, 2001 (Hakemli Dergi)
- XXXIV. **Alglerden elde edilen ve gıda sanayiinde kullanılan stabilize edici maddeler ve fonksiyonları**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L.
Journal of Fisheries and Aquatic Sciences, cilt.18, sa.1, ss.233-240, 2001 (Hakemli Dergi)

Kitap & Kitap Bölümleri

- I. **Yoğurt Teknolojisi**
Özcan T., Yılmaz Ersan L., Keser G., Cıvıvız M., Narlı M. B.
Endüstriyel Gıda Üretim Teknikleri, P. Şanlıbaba, Y. Güçer, Editör, Nobel Yayınevi, Ankara, ss.387-411, 2022
- II. **Effects of ultrasound technology on milk fermentation**
CİVİVİZ M., KESER G., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.
Natural and Technology Sciences, Cogurcu and M. Uzun, Editör, Duvar, İzmir, 2022
- III. **Süt Teknolojisi**
Kurdal E., Özcan T., Yılmaz Ersan L.
U. Ü., Bursa, 2019
- IV. **The Functional Aspects of Beta Glucan for Dairy Industry**
Özcan T., Akpınar Bayizit A., Yılmaz Ersan L.
Science within Food: Up-to-date Advances on Research and Educational Ideas, A. Méndez-Vilas, Editör, Formatex Research Center, Badajoz, ss.264-271, 2017
- V. **The therapeutic potential of pomegranate and its products for prevention of cancer**
Akpınar Bayizit A., Özcan T., Yılmaz Ersan L.
Cancer Prevention, A.G. Georgakilas, Editör, Open Access Publisher, Rijeka, ss.331-372, 2012
- VI. **The therapeutic potential of pomegranate and its products for prevention of cancer**
Akpınar Bayizit A., Özcan T., Yılmaz Ersan L.
Cancer Prevention, A.G. Georgakilas, Editör, InTech Open Access Publisher, Rijeka, Rijeka, ss.331-372, 2012

Hakemli Kongre / Sempozyum Bildiri Kitaplarında Yer Alan Yayınlar

- I. **The utilisation of microbial poly-hydroxy alkanooates (PHA) in food industry**
Akpınar Bayizit A., Özcan T., Şahin Cebeci O. I., Yılmaz Ersan L.
IV. Ulusal Biyomühendislik Kongresi, İzmir, Türkiye, 15 - 18 Ekim 2008, ss.141-142
- II. **Peynirlerde propiyonik asit fermantasyon kinetiği ve tekstürel interaksiyon**
KESER G., CİVİVİZ M., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.

III. Ulusal Sütçülük Kongresi 5-6 Ekim 2023, Ankara, Türkiye, 05 Ekim 2023, cilt.1

III. **Süt ve ürünlerinde sürdürülebilirlik için yeni nesil dizileme teknikleri: DNA barkodlama ve metabarkodlama**

CİNİVİZ M., KESER G., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.

III. Ulusal Sütçülük Kongresi: 3.Sütçülük Kongresi, 5-6 Ekim, Ankara, Türkiye, 05 Ekim 2023

IV. **Şirden Mayası ile Üretilen Geleneksel Peynir: İvrindi Kelle Peyniri**

Kanat N., Yılmaz Ersan L.

5. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Bursa, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2022, ss.111-170

V. **Genetic heritage and traditional cheeses**

KESER G., ÖZCAN T., CİNİVİZ M., YILMAZ ERSAN L.

1st International Traditional Food and Sustainable Food Systems Symposium, August,10, Mersin, Turkey, Mersin, Türkiye, 10 Ağustos 2022

VI. **Novel nomenclature for butter culture**

CİNİVİZ M., YILMAZ ERSAN L., KESER G., ÖZCAN T.

1st International Traditional Food and Sustainable Food Systems Symposium, August,10, Mersin, Turkey, Mersin, Türkiye, 10 Ağustos 2022

VII. **The perspective of geographically indicated dairy products**

ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., Keser R. A.

1st International Traditional Food and Sustainable Food Systems Symposium, August,10, Mersin, Turkey, Mersin, Türkiye, 10 Ağustos 2022, cilt.1

VIII. **The effect of omega-3 fatty acid metabolism on insulin resistance and obesity-associated disorders**

ERUL L., ÖZBAY M., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.

GANUD International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics-III May 6-8, Istanbul Gedik University, İstanbul, Türkiye, 06 Mayıs 2022, cilt.1, ss.58-59

IX. **Therapeutic effects of antioxidants in the prevention and management of obesity**

ÖZBAY M., ERUL L., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.

GANUD International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics-III May 6-8, Istanbul Gedik University, İstanbul, Türkiye, 06 Mayıs 2022, cilt.1, ss.57

X. **Determination of some properties affecting consumer preference in plant based beverages**

Bengü İ., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.

GANUD International Conference on Gastronomy, Nutrition and Dietetics-III May 6-8, 2022 Istanbul Gedik University, Istanbul, İstanbul, Türkiye, 06 Mayıs 2022, cilt.1, ss.257-270

XI. **Effect of salt concentration on the structure and preference of Mihalic cheese**

KESER G., CİNİVİZ M., ARAL BAŞKAYA I., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., ÇOPUR Ö. U., KANER Ö.

Latin American Conference on Natural and Applied Sciences, November 5-6, 2021, Villahermosa, Mexico, Villahermosa, Meksika, 05 Kasım 2021

XII. **Evaluation of somatic cell count of raw milk depending on seasonal variation**

CİNİVİZ M., KESER G., ARAL BAŞKAYA I., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., ÇOPUR Ö. U.

Latin American Conference on Natural and Applied Sciences, November 5-6, 2021, Villahermosa, Mexico, 291-297, Villahermosa, Meksika, 05 Kasım 2021

XIII. **Süt Endüstrisinde Proses Kontrolünde Yeni Yaklaşımlar Biyosensörler**

Yılmaz Ersan L., Özcan T., Suna G., Özçelik Ş., Öztürk Z., Özyürek M. B.

2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, cilt.201

XIV. **Probiyotiklerin farklı kanser türlerinde sitotoksik etkileri**

Özcan Ö., Özcan T., Yılmaz Ersan L., Akpınar Bayizit A.

2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.200

XV. **Fonksiyonel süt ürünlerinin geliştirilmesinde Spirulina platensis ve Chlorella vulgaris'in değerlendirilmesi**

Akpınar Bayizit A., Özcan T., Yılmaz Ersan L., Mercan F., Hassan Ali Babeker H.

2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.203-204

XVI. **Süt ürünlerinin ambalajlanmasında biyosensör uygulamaları**

Özcan T., Yılmaz Ersan L., Özyürek M. B., Suna G., Teksoy Ş., Öztürk Z.

Tüm Ürün, Kap ve Ambalaj Standartları Sempozyumu: Süt ve Süt Ürünleri, İstanbul, Türkiye, 18 - 19 Nisan 2019, cilt.1, ss.54-63

- XVII. Association between Intake of Yogurt Consumption and Sensory Aspects**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZDEMİR T., KARAMAN S., TOPÇUOĞLU E., MANSRI C.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND LIFE SCIENCE, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, ss.768-771
- XVIII. Alternative to Antibiotic Use in Livestock: Probiotic Microorganisms**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., USTA GÖRGÜN B.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND LIFE SCIENCE, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, ss.821-824
- XIX. Bifidogenic Effect of Salep Powder**
USTA GÖRGÜN B., YILMAZ ERSAN L.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND LIFE SCIENCE, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, ss.539-546
- XX. The Evaluation of the Textural and Sensorial Properties of Chocolate Dairy Dessert**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., CHEIMA M., TOPCUOGLU E., KARAMAN S., ÖZDEMİR T.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND LIFE SCIENCE, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, cilt.764
- XXI. Evaluation of Agro-Industrial Wastes as Prebiotic**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
INTERNATIONAL CONGRESS ON ENGINEERING AND LIFE SCIENCE, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, ss.958-960
- XXII. Computer vision and image analysis techniques for evaluation of cheese characteristics**
ÖZCAN M. O., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A.
43rd Croatian Dairy Experts Symposium with International Participation, LOVRAN, Hırvatistan, 7 - 10 Kasım 2018, ss.88
- XXIII. Lipid production by Rhizopus stolonifer cultivated on dairy wastes**
AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., BAYİZİT M.
43rd Croatian Dairy Experts Symposium with International Participation, LOVRAN, Hırvatistan, 7 - 10 Kasım 2018, ss.55-56
- XXIV. Antioxidant capacity, phenolic and vitamin E contents of goat milk kefir produced with commercial starter culture**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., ŞAHİN S.
43rd Croatian Dairy Experts Symposium with International Participation, LOVRAN, Hırvatistan, 7 - 10 Kasım 2018, ss.56-57
- XXV. Assessment of consumer demand for reduced-sugar and lactose-free dairy products**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A.
43rd Croatian Dairy Experts Symposium with International Participation, LOVRAN, Hırvatistan, 7 - 10 Kasım 2018, ss.54
- XXVI. Technological and Yield Properties of White Cheese Made Using Different Coagulant Enzymes**
EREN VAPUR U., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
International Agriculture, Environment and Health Congress, 26-28 October, Aydın Turkey, Aydın, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2018, ss.1722-1732
- XXVII. Low-Fat Foods: Functionality of Fat Replacers**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., AYDINOL P.
ICELIS, 26 - 29 Nisan 2018
- XXVIII. Effect of sugar components on sensorial and textural properties of Turkish delight (lokum)**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., KAYA S.
International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.83-84
- XXIX. The effect of different animal milk on rheological characteristics of dairy products**

- YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, ss.153-157
- XXX. **Effects of Starter Culture Combination on the Characteristic of White Cheese**
EREN VAPUR U., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.
International Agricultural, Biological and Life Science Conference, Edirne, Türkiye, 2 - 05 Eylül 2018
- XXXI. **Determination of Prebiotic Activity During Probiosis Management**
USTA B., YILMAZ ERSAN L.
International Congress on Engineering and Life Sciences, Kastamonu, Türkiye, 26 - 29 Nisan 2018, ss.760
- XXXII. **Investigation of Antioxidant Activity of Two Tagetes Species with Potential Use as Food Additive**
ÖZKAN Y., ÖZGÜR M., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2018, ss.121
- XXXIII. **Increasing Trend on Low-Calorie Sweeteners: Natural Sweeteners as Alternatives to Artificial Sweeteners**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZKAN Y.
International Conference on Raw Materials to Processed Foods, Antalya, Türkiye, 19 - 21 Nisan 2018, ss.245
- XXXIV. **The Choice for Brand by Cheese Consumers using Multinomial Logit Model**
VURAL H., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
The 4 th International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Girne, Kıbrıs (Kktc), 19 - 21 Nisan 2018, cilt.46
- XXXV. **Probiyotik süt ürünlerinde bifidojenik faktör olarak inülin**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L.
7. Ulusal Sağlıklı Yaşam Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 12 - 15 Nisan 2018, ss.156
- XXXVI. **Probiyotik mikroorganizmaların taşıyıcısı olarak süt ürünlerinin önemi**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
7. Ulusal Sağlıklı Yaşam Sempozyumu, İstanbul, Türkiye, 12 - 15 Nisan 2018, ss.156
- XXXVII. **Beslenmede Nutrijetik Yaklaşımlar**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A.
Uluslararası Gıda Kongresi 4th International Food Congress, Gıda Sektöründe Yeni Yaklaşımla, 28 - 29 Eylül 2017, ss.35
- XXXVIII. **Fonksiyonel Süt Pazarında Manda Sütü ve Ürünlerinin Geliştirilmesi**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
Uluslararası Gıda Kongresi 4th International Food Congress "Gıda Sektöründe Yeni Yaklaşımlar", Bursa, Türkiye, 28 - 29 Eylül 2017, cilt.23
- XXXIX. **Manda sütünden üretilen endüstriyel süt ürünlerinin geliştirilmesi**
OKUMUŞ M., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 Mayıs - 26 Temmuz 2017, ss.68
- XL. **Identifying the consumer characteristics and preferences towards traditional cheese**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B., VURAL H.
186th International Conference on Food and Agricultural Engineering (ICFAE, Lizbon, 11 - 12 Mayıs 2017
- XLI. **USING OF STEVIA AS NON-CALORIC SUGAR SUBSTITUTES ONVIABILITY OF PROBIOTIC BACTERIA LACTOBACILLUS CASEI**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.
186th International Conference on Food and Agricultural Engineering (ICFAE), 11 - 12 Mayıs 2017
- XLII. **Stevia ve şeker içeriği azaltılmış süt ürünlerinde kullanımı**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B., EROĞLU E.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017
- XLIII. **Süt hayvanlarında mastitisin önlenmesi ve tedavisinde transjenik uygulamalar**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., OMAK G., KANDİL M., TOPÇUOĞLU E.
1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.69
- XLIV. **Biyoplastikler ve süt ürünlerinde kullanımı**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., BARLAK N., HOCA G., ZORBAZ D., AKKAYA S.

1. Ulusal Sütçülük Kongresi, Ankara, Türkiye, 25 - 26 Mayıs 2017, ss.72
- XLV. **Effects of high-pressure technology on the functional properties of dairy foods**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., AYDINOL P.
International Conference on Agriculture, Forest, Food Sciences and Technologies (ICAFOT 2017), Nevşehir, Türkiye, 15 - 17 Mayıs 2017, ss.1160
- XLVI. **The characterization of the textural and sensory properties of buffalo milk yoghurts**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.
186th International Conference on Food and Agricultural Engineering (ICFAE), Lizbon, Portekiz, 11 - 12 Mayıs 2017
- XLVII. **Karacabey Yöresi Geleneksel Peyniri Mihaliç Peyniri**
GÜLDAŞ M., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
Karacabey Sempozyumu 2015, Karacabey, Türkiye, 1 - 03 Ekim 2015, cilt.1, ss.553-560
- XLVIII. **Textural Properties of Herby Cheese**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.
3rd International Conference on Food Sciences and Health (ICFSH), SİDNEY, Avustralya, 26 - 28 Kasım 2016
- XLIX. **Consumer's behavior towards table olives**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B., YILDIZ E., VURAL H.
3rd International Conference on Food Sciences and Health (ICFSH), Sidney, Avustralya, 26 - 28 Kasım 2016, cilt.23
- L. **Impact of some Gums on the Growth and Activity of Bifidobacterium animalis subsp lactis**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., OMAK G.
3rd International Conference on Food Sciences and Health (ICFSH 2016), 26 - 28 Kasım 2016
- LI. **Antioksidan Potansiyeli Yüksek Alternatif Nutrasötikler: Yenilebilir Çiçekler**
ÖZCAN Ö., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
Türkiye 12. Gıda Kongresi, Edirne, Türkiye, 5 - 07 Ekim 2016, ss.305
- LII. **Beta Glucan A Novel Ingredient for Dairy Products**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L.
27th INTERNATIONAL SCIENTIFIC-EXPERT CONGRESS OF AGRICULTURE AND FOOD INDUSTRY, 26 - 28 Eylül 2016
- LIII. **In vitro Fermentation of Carrageenan Locust Bean and Xanthan Gums by Bifidobacterium longum**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., USTA B.
27th INTERNATIONAL SCIENTIFIC-EXPERT CONGRESS OF AGRICULTURE AND FOOD INDUSTRY, 26 - 28 Eylül 2016
- LIV. **Biomass Production and Accumulation of Lipids Screening with Penicillium spp Grown on Whey**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., BAŞOĞLU F.
27th INTERNATIONAL SCIENTIFIC-EXPERT CONGRESS OF AGRICULTURE AND FOOD INDUSTRY, 26 - 28 Eylül 2016
- LV. **Functional Components of Prebiotic Fermentation Short Chain Fatty Acids SCFAs**
USTA B., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
27th INTERNATIONAL SCIENTIFIC-EXPERT CONGRESS OF AGRICULTURE AND FOOD INDUSTRY, 26 - 28 Eylül 2016
- LVI. **Evaluation of Fatty Acid Profile of Trabzon Butter**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., ÇETİN K., DELİKANLI KIYAK B.
4th International Conference on Chemical and Process Engineering, Madrid, İspanya, 15 - 16 Haziran 2015, cilt.7, ss.190-194
- LVII. **Bazı yenilebilir mantar türlerinin probiyotik bakterilerin gelişmesi üzerine etkisinin Araştırılması**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN Ö., DELİKANLI KIYAK B., OMAK G.
VI. Uludağ Üniversitesi Bilgilendirme ve Ar-Ge Günleri, Bursa, Türkiye, 15 - 16 Mart 2016
- LVIII. **Kastamonu Yöresi Salep Tozunun Prebiyotik Özelliklerinin İncelenmesi**
USTA B., YILMAZ ERSAN L.
Uludağ Üniversitesi V. Bilgilendirme ve AR-GE Günleri, Bursa, Türkiye, 15 - 16 Mart 2016
- LIX. **Organik süt işletmelerinin uygunluğunun ve sürdürülebilirliğinin sistemsel ispatı**

ERGÜL S., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.

Doğu Karadeniz 2. Organik Tarım Kongresi, Rize, Türkiye, 6 - 09 Ekim 2015, ss.41

- LX. **Organik süt üretiminde risk oluşturan biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeler**
AYDINOL P., DELİKANLI KIYAK B., OMAK G., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.
Doğu Karadeniz 2. Organik Tarım Kongresi, Rize, Türkiye, 6 - 09 Ekim 2015
- LXI. **consumer preferences and perception an analysis on table olives**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., YILDIZ E., VURAL H.
the 3rd international symposium on traditional foods from adriatic to caucasus, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, cilt.1, ss.537
- LXII. **Research on Whey as a Renewable Substrate for Single Cell Oil Production By Saprolegnia diclina**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., BAŞOĞLU F.
4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), Madrid, İspanya, 15 - 16 Haziran 2015
- LXIII. **The Antioxidative Capacity of Kefir Produced from Goat Milk**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., ŞAHİN S.
4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015, Madrid, İspanya, 15 - 16 Haziran 2015
- LXIV. **A Research on Whey as a Renewable Substrate for Single Cell Oil Production By Saprolegnia diclina**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., BAŞOĞLU F.
4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), Madrid, İspanya, 15 - 16 Haziran 2015
- LXV. **Beslenme genomiği ve nutrigenetik**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.
2. İç Anadolu Bölgesi Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015
- LXVI. **Survival of Lactobacillus spp. in Fruit Based Fermented Dairy Beverages**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B., BARAT A.
4th International Conference on Chemical and Process Engineering (ICCPE 2015), Madrid, İspanya, 15 Haziran - 16 Mayıs 2015
- LXVII. **Plant prebiotics for the development of fermented dairy products**
ÖZCAN Ö., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A.
International Conference on Engineering and Natural Science, Skopje, Makedonya, 15 - 19 Mayıs 2015
- LXVIII. **OZCAN O T OZCAN L YILMAZ ERSAN A AKPINAR BAYIZIT 2015 Plant Prebiotics for the Development of Fermented Dairy Products**
ÖZCAN Ö., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A.
International Conference on Engineering and Natural Science, Skopje, Makedonya, 15 - 19 Mayıs 2015
- LXIX. **Probiyotik bakterilerin antioksidan etki mekanizmaları**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., OMAK G.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015
- LXX. **Prebiyotik etkinin değerlendirilmesinde nicel yaklaşımlar**
USTA B., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.
İç Anadolu Bölgesi 2. Tarım ve Gıda Kongresi, Nevşehir, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2015, ss.321
- LXXI. **Phenolics in Human Health**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B.
International Conference on Chemical and Food Engineering-ICCFE, Dubai, Birleşik Arap Emirlikleri, 4 - 05 Nisan 2014, cilt.5, ss.393-396
- LXXII. **Therapeutic potential of mushroom polysaccharides**
ÖZCAN T., ÖZCAN Ö., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B.
3rd International Food Congress, Bursa, Türkiye, 26 - 27 Eylül 2014
- LXXIII. **Bursa İlinde Geleneksel Peynirlerin Tüketim Eğilimlerinin Belirlenmesi**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B., AKPINAR BAYİZİT A., VURAL H.
", 4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014

- LXXIV. **Sofralık Zeytin Ve Zeytinyağı Tüketici Alışkanlıkları: Bursa İli Örneği**
AKPINAR BAYİZİT A., VURAL H., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014
- LXXV. **Bursa ilinde geleneksel peynirlerin tüketim eğilimlerinin belirlenmesi**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B., AKPINAR BAYİZİT A., VURAL H.
Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.664
- LXXVI. **Bursa İlinde Geleneksel Peynirlerin Tüketim Eğilimlerinin Belirlenmesi**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI B., AKPINAR BAYİZİT A., VURAL H.
4. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Sözlü-Poster Bildiriler Kitabı, Adana, Türkiye, 17 - 19 Nisan 2014, ss.664
- LXXVII. **Survival of selected probiotic bacteria in set-type yogurt supplemented with chestnut flour**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga-Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013
- LXXVIII. **Fermented Cream Production with Probiotic Strains**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga-Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, cilt.154
- LXXIX. **Functional properties of salep beverage**
USTA B., YILMAZ ERSAN L.
The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Struga-Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, cilt.557
- LXXX. **Süt ve ürünlerinin doğal antioksidan bileşenleri ve etki mekanizmaları**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, cilt.142
- LXXXI. **Yenilenebilir karbon kaynağı olarak peynir altı suyundan Mortierella isabellina CBS 224.35 ile mikrobiyel yağ üretimi**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
Süt Endüstrisinde Yenilikçi Yaklaşımlar Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 15 - 16 Kasım 2012, ss.143
- LXXXII. **Mikrobiyel polihidroksialkanoat (PHA) üretimi**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., ŞAHİN CEBECİ O. I.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, cilt.490
- LXXXIII. **Dondurmada overrun ve köpük stabilizasyonu**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., DELİKANLI KIYAK B.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012
- LXXXIV. **Laktoz ve türevlerinin prebiyotik özellikleri**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.488
- LXXXV. **Bazı sebzelerin hijyenik kalitesi üzerine kurutma işleminin etkisi**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., ÖZGÜR M.
Türkiye 11. Gıda Kongresi, Hatay, Türkiye, 10 - 12 Ekim 2012, ss.487
- LXXXVI. **Thymus serpyllum'un uçucu yağları ve fonksiyonel özellikleri**
DELİKANLI KIYAK B., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T.
III. Geleneksel Gıdalar Kongresi, Konya, Türkiye, 10 - 11 Mayıs 2012
- LXXXVII. **Trabzon tereyağının yağ asidi kompozisyonunun belirlenmesi**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., ÇETİN K.
III. Geleneksel Gıdalar Kongresi, Konya, Türkiye, 10 - 11 Mayıs 2012, ss.189-191
- LXXXVIII. **The effect of prebiotics on the bioavailability of mineral elements in infant formulas**
YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T.
International Symposium of Probiotics Prebiotics in Pediatrics, İstanbul, Türkiye, 24 - 26 Şubat 2012, cilt.89
- LXXXIX. **Lactose and Its derivatives in infant formulas**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.

International Symposium of Probiotics Prebiotics in Pediatrics, İstanbul, Türkiye, 24 Şubat 2012 - 26 Şubat 2016, cilt.90

- XC. **Effect of herbs and spices on chemical and organoleptic Properties of black table olives**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
IV Conference Table Olives Conference, Cordoba, Arjantin, 16 - 17 Şubat 2012, ss.132
- XCI. **Bioavailability of food polyphenols**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., DELİKANLI KIYAK B., YILDIZ E.
International Food Congress-Novel Approaches in Food Industry, İzmir, Türkiye, 26 - 29 Mayıs 2011
- XCII. **Trabzon tereyağının yağ asidi kompozisyonunun belirlenmesi**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., ÇETİN K.
III. Geleneksel Gıdalar Kongresi, Konya, Türkiye, 10 Mayıs 2012 - 11 Mayıs 2011, ss.189-191
- XCIII. **Production of single cell oil during growth of Aspergillus species on whey**
AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T.
Joint Annual Meeting of ADSA ASAS, Denver, Amerika Birleşik Devletleri, 11 - 15 Temmuz 2010, cilt.93, ss.608
- XCIV. **Süt yağından elde edilen krema ürünleri**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AYDINOL P.
6. Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 6 - 08 Kasım 2009, ss.389-395
- XCV. **İzmit pişmaniyesi'nin mikrobiyolojik ve kimyasal özellikleri**
YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., ŞAHİN O. I., AYDINOL P.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.337-340
- XCVI. **Türk kahvesi'nin tarihçesi ve özellikleri**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., ŞAHİN CEBECİ O. I.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.599-603
- XCVII. **Yöresel Bir Kebab: İskender**
YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.547-549
- XCVIII. **Höşmerim tatlısı üretimi ve özellikleri**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., AYDINOL P.
II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Van, Türkiye, 27 - 29 Mayıs 2009, ss.100-103
- XCIX. **Mustafakemalpaşa cheese-based dessert: A traditional Turkish taste**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.145
- C. **Sütlaç'da Lactobacillus acidophilus LA-5 ve Bifidobacterium bifidum BB-12'nin Aktivitesi ve Gelişimi**
ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., AKPINAR BAYİZİT A., ŞAHİN CEBECİ O. I., AYDINOL P.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, Denizli, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.50
- CI. **The occurrence of PAH (polycyclic aromatic hydrocarbons) in smoked cheeses**
ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A., ŞAHİN CEBECİ O. I., YILMAZ ERSAN L.
IV. Ulusal Biyomühendislik Kongresi, İzmir, Türkiye, 15 - 18 Ekim 2008, ss.149-150
- CII. **Viability of Yoghurt and Commercial Probiotic Cultures in Set-type Yoghurt-Like Fermented Milks during Storage**
YILMAZ ERSAN L., KURDAL E.
The IPA World Congress, Los-Angeles, Şili, 11 - 12 Nisan 2008
- CIII. **The organic acid profile of boza: a fermented beverage**
AKPINAR BAYİZİT A., YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., GÜLDAŞ M.
5th International Congress on Food Technology, Atina, Yunanistan, 9 - 11 Mart 2007
- CIV. **Comparison of the cholesterol content and nutritional value of chicken eggs processed by different methods**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., GÜRBÜZ O., YÜCEL A.
1st International Functional and Nutraceutical Foods Symposium, Antalya, Türkiye, 27 - 29 Nisan 2004
- CV. **Aromalı kefir üretimi**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.

Ulusal Kivi Ve Üzümsü Meyveler Sempozyumu, Ordu, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2003, ss.485-490

- CVI. Developments in membrane seperation techniques used in production of whey protein concentrate**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., KURDAL E.
Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 22 - 23 Mayıs 2003, ss.217-221
- CVII. Propolis'in kimyasal bileşimi, biyolojik özellikleri ve insan sağlığı üzerine etkisi**
YILMAZ ERSAN L., ÖZCAN T., AKPINAR BAYİZİT A.
2. Marmara Arıcılık Kongresi, Yalova, Türkiye, 28 - 30 Nisan 2003
- CVIII. A Study on the use of yoghurt, Whey, Lactic Acid and Starter Culture on Carrot Fermentation**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L.
2nd International Conference on Horticultural Science, Kafr El-Sheikh, Mısır, 10 - 12 Eylül 2002
- CIX. The suitability of some vegetables for drying**
AKPINAR BAYİZİT A., ÖZCAN T., YILMAZ ERSAN L., ÖZGÜR M.
2nd International Conference on Horticultural Science, Kafr El-Sheikh, Mısır, 10 - 12 Eylül 2002

Patent

Yılmaz Ersan L., Suna G., MİKROALG İLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ PROBİYOTİK PEYNİR VE BUNUN ELDE EDİLMESİ YÖNTEMİ, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2019/20173 , Standart Tescil, 2019

Yılmaz Ersan L., Usta Görgün B., KESTANE SÜTÜ KATKILI FONKSİYONEL SÜT ÜRÜNLERİ VE BUNUN ELDE EDİLMESİ YÖNTEMİ, Patent, BÖLÜM A İnsan İhtiyaçları, Buluşun Başvuru Numarası: 2019/20166 , Standart Tescil, 2019

Metrikler

Yayın: 194

Atf (WoS): 455

Atf (Scopus): 541

H-İndeks (WoS): 12

H-İndeks (Scopus): 13

Akademi Dışı Deneyim

ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ

University of Nebraska-Lincoln, Institute of Agriculture and Natural Resources
FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY
DEPARTMENT